

洞中方一日，世上已千年

山东琅琊王酒业有限公司(蒙阴县琅琊王酿酒厂)和它的三万吨藏酒洞

打造洞藏酒旅游胜地

蒙阴县琅琊王酿酒厂始建于上世纪九十年代末，本着“坚持做纯粮酒，坚持做好酒”的企业原则，近二十年来，逐步打造出具有本土特色与酿酒文化相结合的“琅琊王酒”、“琅琊王蓝莓、桑椹、桂花、紫薯等特色酒”以及“琅琊王洞藏酒”等系列产品。

说到“琅琊王酒”，不得不说一下“琅琊王藏酒洞”，蒙阴县琅琊王酿酒厂在2016年投资注册成立了山东琅琊王酒业有限公司，主要销售生产白酒，其他酒，占地100余亩，已建车间5000多平米，发酵池100多个，车间北面的大型自然山洞，便是“琅琊王藏酒洞”，洞内面积6000，最高的地方高达15米，平均高度10米。洞内有上百个独立空间，可供爱酒人士来储存自己的私藏酒，或在琅琊王酒厂选购各种香型原酒洞藏。洞内有天然山泉水，全年潺潺流淌不息。藏酒洞里终日不见阳光，空气流动极为缓慢，恒温恒湿，温度常年保持在20℃左右，湿度常年保持在95%RH左右。洞内可储存酒三万吨，与茅台镇、古井镇、邛崃、宜宾等酒企建立战略合作关系。洞藏酒产品深受广大爱酒人士的欢迎，产品销往全国各地。

山东琅琊王酒业有限公司董事长周仁良告诉记者，藏酒洞地处风景秀丽的蒙阴县，自然环境优美，再加上藏酒洞内别具一格的风格，将带动当地白酒行业的发展，还将实现酒文化与旅游资源的有机结合，丰富旅游资源开发领域内涵。

琅琊王藏酒洞地处风景秀丽的江北最美乡村——临沂市蒙阴县，一方山川秀丽，人杰地灵，这里有奇绝秀丽的自然景观，更有积淀深厚的酒文化，造就了琅琊王酒的至高品质。



天然美景酿造生态好酒

洞藏酒大多与神秘挂钩，再加上消费者对洞藏概念文化的认可，市场上出现的洞藏酒品牌越来越多，但真正具备天然洞藏条件的品牌却不多，而琅琊王藏酒真正利用天然洞藏，酿造生态好酒。

洞藏一般指白酒生产企业将精选出的优质原浆酒，盛入以陶质容器为主或其他适宜洞藏的容器内，贮藏在地下、岩洞、半地下的酒洞内，酒洞的温度要求四季温差不宜过大，也就是冬暖夏凉，通风良好。由于原浆酒未添加白酒以外的任何物质，其酒分子仍保持着很好的稳定性。

在窖藏的过程中，容器中的白酒在适宜的温度下透过容器呼吸着洞内干湿度适宜的空气，发生着变化。

天然洞藏是琅琊王藏酒的一大特色，琅琊王酒业有限公司充分利用山区独特的地里优势，天然的环境温度，建成了藏酒洞，造就了琅琊王藏酒酒体醇厚，绵甜柔顺，回味悠长的特点。

据了解，“琅琊王酒”系列是传统酿酒技术与现在新酿酒技术的结合，以优质的大米、糯米、小米等为主要原料，地下深层蒙山天然水为酿酒用水，采用先进生态发酵工艺，独特的蒸馏技

术，原酒陈酿，口感醇厚绵甜，品味极佳。蒙阴县琅琊王酿酒厂在潜心研究和生产白酒的同时，一并研发了很多配制酒产品，蓝莓酒、桑椹酒具有素雅果香和陈酿酒香，协调悦人，独特的的新鲜感，醇厚，爽口，回味绵长。而桂花酒选用的是蒙阴齐鲁第一桂花园当年的新鲜桂花人酒，成品色呈琥珀，酒质香醇，浓厚，上口带桂花香，微甜，颇有特色。紫薯酒喝起来和老一辈人爱喝的地瓜酒是一样的品味，酒中地瓜的清香让人对过往的岁月产生无限的思念，喝起来乐在其中。

引领洞藏酒文化之旅

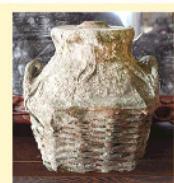
琅琊王酒作为蒙阴地区老名牌酒，以其优异的酒质、贴心的服务，获得了众多消费者的认可。山东琅琊王酒业有限公司为了让更多的消费者了解洞藏技艺，品味白酒文化，在近期举办了一系列活动，让消费者实地体验洞藏，了解洞藏酒。

“消费者进入到酒香氤氲的洞库，置身于这座奇妙壮观的白酒王国，成千上万坛美酒绵延几公里，静置于蒙山的腹地深处，会在岁月的洗礼下逐渐成长为美名远扬的洞藏佳酿。”山东琅琊王酒业有限公司总经理周仁良说，琅琊王藏酒洞占地面积大，储存酒水多，不管是对酒水的储存还是洞藏酒旅游，都有着得天独厚的优势，能引领洞藏酒文化之旅。

琅琊王酒业有限公司董事长周仁良告诉记者，他们始终坚持一个准则—酿好酒、储好酒，实实在在地做老百姓喜爱的好酒。“因为我们深信，只有品质过硬的产品，只有赢得消费者口碑的好酒，才是企业蓬勃发展的原动力。现在我们还推出了多种果酒，桂花酒等种类，消费者们的倾力支持，也会激励着琅琊王酒也愈加奋发图强，再创辉煌！”

记者 李诗源 通讯员 周峰

江北大型洞藏酒基地 (琅琊王三万吨藏酒洞)



联系电话：400-9979-799